Муниципальное образовательное учреждение «Агаповская средняя общеобразовательная школа № 1 имени П.А.Скачкова»

**ПРОГРАММА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**«СМАК»**



2017

**Содержание программы**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | Введение |
| 2. | Паспорт программы |
| 3.  | Пояснительная записка |
| 4. | Учебно-тематический план |
| 5 . | Содержание программы внеурочной деятельности |
| 6. | Ожидаемый результат |
| 7. | Список литературы |

 **Введение**

Кухня – это в своем роде искусство, которое приобретается не годами, а десятками лет опыта. И этот десяток лет неопытности иногда очень дорого обходится, особенно молодым людям. И нередко приходится слышать, вследствие этого, и о не удовольствиях в семейной жизни, отсутствием взаимопонимания.

Также домашняя кухня – далеко не маловажный фактор, определяющий здоровье человека. Хорошее рациональное питание (что совершенно не значит сверхизысканное и очень дорогое) предупреждает отклонения в здоровье, возникновение напряженности, агрессивности, просто плохого настроения.

Молодые люди редко осознают, что сытный завтрак может дать заряд хорошего настроения на весь предстоящий день, "пропущенный" же завтрак уже в полдень может стать причиной конфликта на работе, а позже завершится домашней ссорой.

Очень важно организовать свой быт так, чтобы еда приносила радость, была полезной, немудреной и аппетитной.

Паспорт программы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование программы | «Кулинария» |
| Основания для разработки программы | Оказание дополнительной помощи учащимся в производственном обучении и профессиональной подготовке. Формирование общей культуры личности. |
| Цели и задачи программы | ЦЕЛИ:**-** Подготовка учащихся к самостоятельной жизни в условиях рыночной экономики- Формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи. ЗАДАЧИ: 1. формировать начальные общетрудовые умения ручного труда, основы трудовой культуры;
2. способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи, особенностях кулинарной обработки;
3. приобщать к истокам культуры, к национальным и семейным традициям;
4. способствовать творческому развитию детей;
5. вырабатывать навыки здорового образа жизни.

ОСВОЕНИЕ: технологических знаний, основ культуры представление о техноло­гической культуре.ОВЛАДЕНИЕ: специальными умениями, необходимыми для поиска технологи­ческой информации, создание продуктов труда, введение домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных планов, безопас­ными приёмами труда.РАЗВИТИЕ: познавательных интересов пространственного воображения интел­лектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей. ВОСПИТАНИЕ: трудолюбие, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости. Ответственности за результаты своей деятельности, уважи­тельное отношения к людям различных профессий и результатам их труда. |
| Основные направления деятельности по реализации программы | - Личностное развитие, социальная адаптация учащихся.- Трудовое воспитание.- Художественное – эстетическое воспитание. |
| Ожидаемые результаты | РЕЗУЛЬТАТЫ: обучения предоставлены в требованиях к уровню подготовки и содержит три компонента:Знать- Понимать – перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний.Уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а так же компонент, включающий знания и умения ориентированный на решение разнообразных задач.Результаты обучения сформированы в требования в обобщенном виде.ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ: по программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию материалов, необходимых для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами умения оценивать свои интересы и склонность к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные планы, навыки самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства. Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни. |
| Сроки реализации программы | 1 год  |

Пояснительная записка

Образовательная программа внеурочной деятельности « Кулинария» направлена на оказание дополнительной помощи учащихся в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании учащихся, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость. Занятия во внеурочной деятельности позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Основными целями и задачами программы является получение дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту. Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны.

Программа имеет свою специфику. В результате занятий, во внеурочной деятельности учащиеся должны получить не только знания и умения, отвечающих стандарту общего образования, но и закрепить свои практи­ческие навыки в условиях дома.

План внеурочной деятельности составлен с учетом условий технической базы кабинета технологии.

***Возраст детей, участвующих в реализации данной программы***

Программа ориентирована на учащихся 12-15 лет. Практика показала, что учащиеся данного возраста успешно и с интересом занимаются во внеурочной деятельности по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Набор детей свободный, состав группы – переменный.
Набор и комплектование группы проводится один раз в год, в сентябре месяце.

***Срок реализации программы внеурочной деятельности***

Занятия проводятся по 2 часа в неделю, всего 70 часов в год. Продолжительность учебного часа - 40 минут.

***Основными формами образовательного процесса являются:*** практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

***На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности:***

* индивидуальная (учащимся дается самостоятельные задания с учетом возможности);
* фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
* групповая (разделение на мини группы для выполнение практической работы);

Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого воспитанника, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

ЦЕЛЬ:

 - Подготовка учащихся к самостоятельной жизни в условиях рыночной экономики

- Формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.

ЗАДАЧИ:

1. формировать начальные общетрудовые умения ручного труда, основы трудовой культуры;
2. способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи, особенностях кулинарной обработки;
3. приобщать к истокам культуры, к национальным и семейным традициям;
4. способствовать творческому развитию детей;
5. вырабатывать навыки здорового образа жизни.

ОСВОЕНИЕ: технологических знаний, основ культуры представление о техноло­гической культуре.

ОВЛАДЕНИЕ: специальными умениями, необходимыми для поиска технологи­ческой информации, создание продуктов труда, введение домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных планов, безопас­ными приёмами труда.

РАЗВИТИЕ: познавательных интересов пространственного воображения интел­лектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

*ВОСПИТАНИЕ:* трудолюбие, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости. Ответственности за результаты своей деятельности, уважи­тельное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.



**Учебно-тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Название разделов** | **Количество часов** |
| всего | теория | практика |
| 1 | Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом. | 2 | 1 | 1 |
| 3 | Холодные блюда и закуски | 8 |  | 8 |
| 4 | Изделия из круп | 8 |  | 8 |
| 5 | Блюда их овощей | 8 |  | 8 |
| 6 | Мясные блюда | 6 |  | 6 |
| 7 | Новогодний праздник | 2 |  | 2 |
| 8 | Рыбные блюда | 4 |  | 4 |
| 9 | Изделия из яиц и творога | 4 |  | 4 |
| 10 | Изделия из теста | 8 |  | 8 |
| 11 | Масленица  | 2 |  | 2 |
| 12 | Сладкие блюда и напитки | 6 |  | 6 |
| 13 | Праздничная выпечка Пасха | 2 |  | 2 |
| 14 | Сладкие блюда   | 8 |  | 8 |
| Итого | 70 | 2 | 68 |

**Содержание программы внеурочной деятельности**

1. **Вводное занятие**. Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания ребенка. Меню.
2. **Гигиена приготовления пищи**. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.
3. **Техника безопасности на занятиях по кулинарии.** Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Практическая работа. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.
4. **Холодные блюда и закуски**. Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Винегрет. Бутерброды. Разделка и украшение сельди. Украшения из овощей и яиц. Практические работы: Приготовление витаминного салата, винегрета, бутербродов с кильками, сельди с гарниром, забавно оформленных блюд, украшений из овощей и яиц.
5. **Новогодний праздник**. Программа праздника. Сервировка и оформление стола. Приготовление праздничных блюд.
6. **Изделия из круп**. Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп. Практические работы: Приготовление крупяных биточков и каши рассыпчатой
7. **Мясные блюда**. Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Изделия из рубленого мяса. Оформление вторых блюд из мяса. Практические работы: Приготовление котлетной массы и изделий из нее
8. **Рыбные блюда**. Рыба, рекомендуемая для детского питания. Питательная ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы. Изделия из нее. Практические работы: Разделка рыбы и приготовление рыбы жареной и рыбных котлет.
9. **Изделия из яиц и творога**. Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц. Практические работы: Приготовление сырников, вареников ленивых и натурального омлета.
10. **Масленица**. История праздника. Праздничная программа. Оформление стола. Приготовление блинчиков.
11. **Сладкие блюда и напитки**. Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков. Практические работы: Приготовление киселя или желе из клюквы, кофе с молоком.
12. **Изделия из теста**. Виды теста (пресное, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Практические работы: Приготовление блинчиков, хвороста, печенья, пряников, торта.
13. **Праздничная выпечка пасха**.
14. **Выпечка на пасху.** Выпечка пасхальных фигурок. Окраска яиц. Приготовление кулича.
15. **Сладкие блюда**. Приготовление сладких блюд. Практические работы.

 **Методическое обеспечение программы**

В основе организации работы в кружке лежат субъект субъектные взаимоотношения руководителя и детей, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности.
Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности.
Внеурочная деятельность проводится в кабинете технологии (социально-бытового обслуживания), при оборудовании которого предусмотрено все необходимое для занятий, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям. Помещение светлое, сухое, с проветриванием.
Для учебной кухни целесообразно современное оборудование, подвесные шкафы, разделочный стол. Для работы необходим инвентарь: разделочные доски размером в комплектах, кухонные ножи: маленькие и средние, ложки из нержавеющей стали и деревянные, разливные ложки, дуршлаг, скалка, чайник, подносы, подставки под горячую посуду, миски трех-четырех размеров, кастрюли трех размеров емкостью, сковороды.
Электрооборудование: электроплита, столовая и чайная посуда, в том числе столовый и чайные сервизы – с учетом количества учащихся.
Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника и косынки для девочек, передника, а так же сменной обуви.
Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением детьми правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.
Работа кружка связана с пользованием нагревательными приборами, с варкой, жареньем и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на технику безопасности.
Для обеспечения образовательного процесса используются: планы, конспекты.
Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся краткие записи в рабочие тетради, а так же используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, и натуральные образцы продуктов.
Основные формы проведения занятий:
- лекции
- беседы
- теоретическая работа.

- практическая работа
Дети учатся самостоятельно готовить блюда с учетом различных меню, правильно сервировать стол, содержать в чистоте кухонные принадлежности и т.д.
 С детьми проводятся экскурсии на предприятия пищевой промышленности. Это расширяет кругозор и развивает эстетический вкус, способствует ориентации в выборе профессии.

 **Ожидаемый результат** **предполагает:**

УУД направлены на достижение планируемых результатов.

Различают три группы планируемых результатов:

1***. Предметные универсальные учебные действия*** – лежат в основе изучения самого предмета (опыт получения, преобразования и применения предметных знаний).
2. ***Метапредметные универсальные действия*** – центральной составляющей является формирование умения у учащихся работать с информацией (извлекать её, анализировать, воспринимать). Отражают межпредметные понятия.
3. ***Личностные универсальные учебные действия*** – эмоциональность и нравственность в изучении предмета, развитии толерантности, здорового образа жизни.
Универсальные учебные действия - это навыки, которые надо закладывать в начальной школе на всех уроках. Универсальные учебные действия можно сгруппировать в четыре основных блока:
**Личностные результаты**
Умения самостоятельно делать свой выбор в мире мыслей, чувств и ценностей и отвечать за этот выбор
***Регулятивные универсальные учебные действия***Умения организовывать свою деятельность
***Познавательные УУД***Умения результативно мыслить и работать с информацией в современном мире
***Коммуникативные УУД***Умения общаться, взаимодействовать с людьми
***Личностные***(нравственно-оценочные умения) - оценка своих и чужих поступков
Личностные универсальные учебные действия выражаются формулами «Я и природа», «Я и другие люди», «Я и общество», «Я и познание», «Я и Я», что позволяет ребенку выполнять разные социальные роли («гражданин», «школьник», «ученик», «собеседник», «одноклассник», «пешеход» и др.).
***Регулятивные универсальные учебные действия*** (организация умения) - организация своих дел, решения проблем.
Отражают способность обучающегося строить учебно-познавательную деятельность, учитывая все ее компоненты (цель, мотив, прогноз, средства, контроль, оценка).
***Познавательные универсальные учебные действия***(интеллектуальные умения)-обработка информации
Система способов познания окружающего мира, построения самостоятельного процесса поиска, исследования и совокупность операций по обработке, систематизации, обобщению и использованию полученной информации
***Коммуникативные универсальные действия*** (коммуникативные умения) - общение с людьми.
Обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками; самостоятельная организация речевой деятельности в устной и письменной форме.
*Личностные действия обеспечивают* ценностно-смысловую ориентацию учащихся (знание моральных норм, умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях. Применительно к учебной деятельности следует выделить три вида личностных действий:
- личностное, профессиональное, жизненное самоопределение;
- смыслообразование, т. е. установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом, другими словами, между результатом учения и тем, что побуждает деятельность, ради чего она осуществляется. Ученик должен задаваться вопросом: какое значение и какой смысл имеет для меня учение? — и уметь на него отвечать;
- нравственно-этическая ориентация, в том числе и оценивание усваиваемого содержания (исходя из социальных и личностных ценностей), обеспечивающее личностный моральный выбор.
***Регулятивные действия***обеспечивают учащимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:
- целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- планирование — определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- прогнозирование — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- коррекция — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;
- оценка — выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;
- саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.
***Познавательные универсальные действия включают:***общеучебные, логические, а также постановку и решение проблемы.
***Общеучебные универсальные действия:***
- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.
Особую группу общеучебных универсальных действий составляют знаково-символические действия:
- моделирование -преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта пространственно- графическая или знаково-символическая);
- преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область.
***Логические универсальные действия:***- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, и несущественных);
- синтез - составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.
Постановка и решение проблемы:
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.
Коммуникативные действия обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.
***К коммуникативным действиям относятся:***
- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками — определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов — инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера — контроль, коррекция, оценка его действий;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.
К.Д.Ушинский писал: «Каждый урок должен быть для наставника задачей, которую он должен выполнять, обдумывая это заранее: на каждом уроке он должен чего-нибудь достигнуть, сделать шаг дальше и заставить весь класс сделать этот шаг». Поэтому основная педагогическая задача: организация условий, иницирующих детское действие – чему учить? ради чего учить? как учить?
Учебная деятельность – самостоятельная деятельность ученика по усвоению знаний, умений и навыков, в которой он изменяется и эти изменения осознаёт.
Учебная задача (чему? зачем?) – цель, которую перед собой ставит ученик.
Учебное действие (как?) – система существенных признаков понятия или алгоритм.
Самоконтроль (правильно?) – определение правильности выполненного действия.
Самооценка (хорошо? можно лучше?) - определение степени соответствия эталону или качества выполненного действия.
Формирование УУД во многом зависит не только от учебно-методического комплекта, но и от педагогически правильного взаимодействия учителя и ученика, эффективности их коммуникативной деятельности.
В результате изучения всех без исключения предметов на ступени начального общего образования у выпускников будут сформированы личностные, регулятивные, познавательные и коммуникативные универсальные учебные действия как основа умения учиться. **Предметные**:

* мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду
* пользоваться инструкциями к различным бытовым химическим средствам
* накрывать стол с учетом различного меню
* резать ножом бутерброды и продукты для них
* нарезать вареные овощи кубиками и соломкой
* отваривать макаронные изделия
* варить кашу на воде и молоке
* отваривать картофель и готовить пюре
* готовить обед (закуски, первые и вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов)
* готовить третьи блюда
* готовить изделия из теста
* организовать праздничный стол соответственный данному празднику
* готовить национальные блюда

**Список литературы**

1. Конституция Российской Федерации
2. Конвенция о правах ребенка
3. Готовим по-домашнему, Москва, «АСТ-ПРЕСС СКД», 2004
4. Сайт по кулинарии - <https://www.gastronom.ru/>
5. Сайт по кулинарии - <http://povar.ru/>